



ROCKHEIM  
PANORAMA

## **SELSKAPSMENY**

I femte etasje på Rockheim finner dere restaurant Rockheim Panorama. Her har dere en fantastisk utsikt over Trondheimsfjorden som er med og setter stemningen. På Rockheim Panorama tilbyr vi de ypperste råvarer fra Trøndelag sammen med spennende smaker fra resten av verden. Lar dere temaet vårt på Rockheim Panorama være vert for dere, kommer dere få en unik opplevelse.

NB: Selskapsmenyen gjelder et minimum av 30 personer, hvor hele selskapet bestiller felles meny.

# SET-MENYER

Er det feiring så er det stas å sitte ned og få mat og drikke servert ved bordet. Alle setmenyer serveres med hjemmelaget surdeigsbrød og brunet smør. Vi tilpasser våre menyer ved allergier eller forespørsel om vegetar/vegan.

NB: Tilpassing til allergier eller vegetar/vegan må meldes ifra minimum 2 dager i forveien.

Her er våre 3-retters menyer:

---

## MENY 1

### Kveite

Røkt blåskjellskum, sik rogn fra Femunden, nepe

### Hjortefilet

Rødvinssaus, trøffelpotet, selleripure, syltet løk

### Kaffe og sjokolade pannacotta

Mandel Crème "Amaretto"

585,-

---

## MENY 2

### Laksecarpaccio

Sitrus, kapersmajones, syltet løk, vårløk, urter fra Trondheim Mikrogartneri

### «Lamrack»

Rosmarinsky, potetpuré, bakte rotgrønnsaker, confitert tomat

### Sjokolade terrine

Mynte krokan, ferskost tilsmakt lime, kjeks

645,-

---

## MENY 3

### Sotet Tunfisk

Sautert sjalottløk, soyareduksjon, urtecreme, friterte rotgrønnsaker

### Andebryst

Linsecassoulet, bakt småpotet, selleri, rosenkål

### Deformert cheesecake

Kryddercreme, bær

735,-



## TILLEGGSMENY

Ønsker du å utvide menyen med en rett anbefaler vi ost eller en liten sjokolade til kaffen.

---

### **OST**

Ost fra Orkladal Ysteri, tomatmarmelade og kjeks  
115,-

### **PETIT FOUR**

En liten sjokolade fra Jentene på Tunet til kaffen.  
Perfekt avslutning på det gode måltidet

39,-

---



## JUNK & FUNK BUFFET

Her har vi laget en rimelig junkfood-meny inspirert fra det kreolske kjøkken. At den har en god pris betyr ikke at det går ut over kvaliteten eller kreativiteten. Er dere ute etter en god buffet som passer til alle, så er dette noe for deg.

Spicy kyllingvinger  
Spareribs marinert i chimichurri  
Paella  
Birria Tacos fylt med langtidsstekt kjøtt og cheddar ost  
Ceviche med chili og koriander  
Linse- og bønnesalat  
Spansk tortilla  
Pico de gallo med eple  
Chili Bearnaise  
Coleslaw  
Bakt søtpotet  
Garlic mash  
Focaccia & Aioli

485,-

---

## ROCKHEIM ALL STAR

Denne buffeten er en fantastisk kombinasjon av trønderske råvarer med smaker fra alle verdenshjørner. Her finner du spennende smaker du kanskje ikke vært innom tidligere.

Fjellmandel vendt i urter og flaksalt  
Blackened Brisket  
Ost og spekemat fra Trøndelag  
Kveite med tomatrisotto  
Ovnsbakt blomkål med hollandaise  
Røkte blåskjell fra Åfjord  
Aguachile  
Gyoza med soya og sesamsaus  
Taboulleh med bønner og linser fra Frosta  
Parmesandressing  
Hummus  
Hjemmelaget surdeigsbrød  
Brunet smør

715,-

---

## EKSTRA LUKSUS

(Tilvalg)

En av våre flinke kokker kommer ut og stiller seg i restauranten, - trancherer og serverer et utvalg av sesongens kjøtt med tilbehør. Godt, flott og litt ekstra kult.

250,-



## PØLSEBUFFET

Perfekt til større selskap hvor det ikke trengs bord, bestikk eller fat. En tøff buffet, helt i Rockheim`s ånd. Spises stående, til en konsert, foredrag eller lignende.

3 typer grove pølser

Klassisk Wiener

Fint pølsebrød

Grovt pølsebrød

Lomper

Karriketchup

Chiliketchup

Honey mustard

Sennep

Coleslaw

Chipotle aioli

Syltet løk

Ristet løk

Agurksalat

Pickles

Kimchi

295,- pr. pers.

---

## MINGLEMAT

En enkel buffet og bespising som egner seg til mat før en museumsrunde eller konsert, eller kanskje som nattmat i et bryllup etc. Det er ikke en fullgod middag og bør kompletteres med noe større, før eller etter.

Spekepølse fra Oppdal

Oliven

Hummus

Aioli

Focaccia

95,- pr. pers.

---

**Utvidet minglemat** ved større mottakelser eller stående arrangement.  
Spekepølse fra Oppdal, Oliven, Hummus Aioli, Focaccia, Norsk spekeskinke, Hush Puppies, Ost fra Orkladal, Spansk tortilla.

275,-



## APERITIFF

<b>Prosecco Vignana</b>	99,-
Ren fruktaroma i retning pære og hvit melon. Tørr med en lett sødme. 100% Giera.	
<b>Aperol Spritz</b>	135,-
Aperol, prosecco, appelsin.	
<b>Granskauen og Tonic</b>	155,-
Gin fra Stokkøya.	
<b>Rørosdrikke</b>	65,-
Fra Røros bryggeri, alkoholfri.	

## FATØL

<b>Dahl's</b>	96,-
En gylden, aromatisk og smaksrik pils med god maltsødme, tydelig fruktighet og fint avstemt bitterhet.	

## FLASKEØL

<b>Lamo Wit</b>	125,-
Belgisk hveteøl med koriander, appelsinskall og nype. Brygget av Dahl's Bryggeri i Trondheim.	
<b>The Bayer And The Beast</b>	125,-
God karamelfarget Bayer. Brygget av Røros Bryggeri.	
<b>Austmann Hoppy Blonde</b>	125,-
Frisk, fruktig og blomsterpreget lukt.	
<b>Crabbies Ginger Beer</b>	125,-
Tørr ingefærøl.	
<b>Carlsberg Non. Alc</b>	59,-
Vårt alkoholfrie alternativ.	
<b>No Buzz No Fuzz</b>	69,-
Alkoholfri øl fra Røros.	



## HVITVIN

<b>Mastia Soave</b>	105,-/515,-
Lettdrikkelig, tørr, allround. Garganega Trebbiano.	
<b>Riesling Dreissigakker</b>	135,-/650,-
Preg av sitrus, eple og fersken. Tørr og saftig med god fruktighet. Økologisk.	
<b>Chablis Victor Berard</b>	695,-
Klassisk tørr Chardonnay, Friske innslag av sitrus og grønne epler. 100% Chardonnay.	

## RØDVIN

<b>Attorante Malbec</b>	105,-/515,-
Husets. Allround vin. God alene, enda bedre med mat. Malbec.	
<b>Barbera D'Alba Varej</b>	135,-/515,-
Fyldig vin med flott fruktkonsentrasjon og elegant syre.	
<b>Valpolicella Ripasso</b>	695,-
God sødme med kryddertoner. Klassisk Ripasso. God til vilt.	



## DRIKKEPAKKER

Drikkepakker kan du velge til våre set-menyer. Her velger vi ut det markedet har å tilby akkurat nå og gjerne drikke som de fleste kanskje ikke har prøvd tidligere.

En drikkepakke er i utgangspunktet 4 glass. (1 glass til forrett, 2 glass til hovedrett og 1 glass til dessert). Ved valg av drikkepakke må hele selskapet velge en og samme pakke.

<b>Ølpakke</b>	315,-
En spennende ølmeny. Med øl fra lokale bryggerier i Trøndelag.	
<b>Vinpakke</b>	495,-
Vin satt sammen av smakene i menyen du har valgt. Her får du viner du kanskje verken her smakt eller sett før.	
<b>Vin- og ølpakke</b>	395,-
En god miks, - du skjønner greia.	
<b>Juicepakke</b>	245,-
Et fantastisk alkoholfritt alternativ av norske juicer og brus.	

## KAFFE OG AVEC

Kaffe	40,-
Bache VSOP	135,-
Bache XO	175,-
Baileys	95,-

Øvrig brennevin og likør på forespørsel.





## GRUNNBELØP

Selskap på kveldstid blir påført et grunnbeløp på kr. 10.500,-\*

Dette inkluderer:

Museumsvakt, ordensvakt, vasking, bruk av projektor og lerret, dekking med hvite duker og hvite tøyservietter, servitører, bartendere, garderobe, evt. medbrakte kaker, anlegg for spilling av mekanisk musikk og rigging av restaurant etter eget ønske. Ekstra vaktbehov kan komme i tillegg ved større selskap.

\*Grunnbeløp kan korrigeres i forkant hvis behovet viser seg å bli mindre enn beskrevet.

## KANSELLERING

Frister for kansellering og øvrige bestillingsfrister blir gitt i tilbud ved reservasjon.

